

## KARTA MODUŁU 2021/2022

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE							
<b>PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA IM. WITELONA W LEGNICY WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ</b>							
<b>Kierunek studiów:</b>	Dietetyka						
<b>Poziom studiów:</b>	I stopień						
<b>Profil studiów:</b>	praktyczny						
<b>Forma studiów:</b>	stacjonarne						
<b>Nazwa modułu:</b>	<b>Kliniczny zarys chorób</b>						
<b>Rodzaj modułu:</b>	Obowiązkowy						
<b>Język wykładowy:</b>	Język polski*						
<b>Rok studiów:</b>	1	<b>Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:</b>					
<b>Semestr:</b>	2	Wykład	Laboratorium	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe
<b>Liczba punktów ECTS ogółem:</b>	4	30	-	30	-	-	-
<b>Forma zaliczenia:</b>	Egzamin						
<b>Wymagania wstępne:</b>	Podstawowa znajomość anatomii, fizjologii i patologii.						
II. CELE KSZTAŁCENIA							
<b>Cele kształcenia:</b>							
<p><b>Cel 1:</b> Zapoznanie studentów z etiopatogenezą, obrazem klinicznym i możliwościami leczenia chorób narządów wewnętrznych osób dorosłych i dzieci.</p> <p><b>Cel 2:</b> Zapoznanie studentów z zasadami żywienia chorych z różnymi schorzeniami.</p>							
III. EFEKTY UCZENIA SIĘ WRAZ Z ODNIESIENIEM DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH ORAZ METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW							
Efekt	Student, który zaliczył moduł w zakresie:					Odniesienie do efektów kierunkowych	Metody weryfikacji
<b>wiedzy:</b>							
1	Zna wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego oraz chorób dermatologicznych, chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów.					K1D_W07	Kolokwium
2	Zna metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia z uwzględnieniem dzieci i młodzieży.					K1D_W16	Kolokwium
<b>umiejętności:</b>							
1	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych, chorych, ich rodzin i pracowników ochrony zdrowia oraz prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań.					K1D_U09	Aktywność podczas zajęć
2	Potrafi określić sposób żywienia, stan odżywienia, zdefiniować problemy żywieniowe różnych grup ludności, osób zdrowych i chorych oraz zaplanować diety i wdrożyć żywienie dostosowane do ich potrzeb.					K1D_U11	Aktywność podczas zajęć
<b>kompetencji społecznych:</b>							
1	Potrafi w profesjonalny sposób uświadomić pacjentowi/klientowi potrzebę konsultacji medycznej, formułuje opinie w kontekście wykonywanego zawodu dietetyka.					K1D_K03	Obserwacja

#### IV. TREŚCI PROGRAMOWE

**Treści programowe (tematyka zajęć, zaprezentowana z podziałem na poszczególne formy zajęć z określeniem liczby godzin potrzebnych na ich realizację)**

##### Wykład

Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
Wykład 1	Wpływ chorób na stan odżywienia. Zaburzenia odżywiania a powstawanie chorób.	4
Wykład 2	Choroby przewodu pokarmowego, wątroby, dróg żółciowych i trzustki.	2
Wykład 3	Zaburzenia metaboliczne i choroby układu dokrewnego. Choroby żywieniowo-zależne.	4
Wykład 4	Choroby układu krążenia.	4
Wykład 5	Choroby układu oddechowego.	4
Wykład 6	Choroby krwi i układu krwiotwórczego.	4
Wykład 7	Zaburzenia układu immunologicznego niedobory odporności i odczyny alergiczne. Alergie pokarmowe a nietolerancje pokarmowe.	2
Wykład 8	Choroby układu moczowego.	2
Wykład 9	Choroby układu ruchu i układu nerwowego.	2
Wykład 10	Choroby skóry.	2

##### Ćwiczenia

Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
Ćwiczenie 1	Niedożywienie i hiperalimentacja.	4
Ćwiczenie 2	Żywnienie w profilaktyce i leczeniu chorób przewodu pokarmowego, wątroby, dróg żółciowych i trzustki.	2
Ćwiczenie 3	Żywnienie w profilaktyce i leczeniu zaburzeń metabolicznych i hormonalnych.	4
Ćwiczenie 4	Żywnienie w profilaktyce i leczeniu chorób układu krążenia.	4
Ćwiczenie 5	Żywnienie w profilaktyce i leczeniu chorób układu oddechowego.	4
Ćwiczenie 6	Żywnienie w profilaktyce i leczeniu chorób krwi i układu krwiotwórczego.	4
Ćwiczenie 7	Żywnienie w zaburzeniach odporności, alergiach i nietolerancjach pokarmowych.	2
Ćwiczenie 8	Żywnienie w profilaktyce i leczeniu chorób układu moczowego.	2
Ćwiczenie 9	Żywnienie w profilaktyce i leczeniu chorób układu nerwowego.	2
Ćwiczenia 10	Kolokwium zaliczeniowe.	2

#### V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE

##### 1. Metody kształcenia:

- Wykład multimedialny
- Wykład problemowy
- Prezentacja
- Studium przypadku
- Dyskusja, praca w zespole
- Studium literatury

##### 2. Narzędzia (środki) dydaktyczne:

- Projektor/tablica multimedialna
- Tablica

## VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU

### Forma zaliczenia modułu. Egzamin

#### Kryteria oceny formującej\*\*\*:

- Aktywność na zajęciach
- Kolokwium
- Obserwacja
- Test
- Prezentacja
- Sprawozdania
- Prezentacja umiejętności

#### Kryteria oceny podsumowującej\*\*\*

**5,0** – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje najwyższe oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

**4,5** – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje 80% najwyższych oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

**4,0** – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje 60% najwyższych oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

**3,5** – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonuje podstawowe zadania, wymagające korekty ze strony prowadzącego. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje poprawne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

**3,0** – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonuje podstawowe zadania, wymagające korekty ze strony prowadzącego. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje pozytywne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

**2,0** – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonane zadania są nieprawidłowe, większość wymaga korekty ze strony prowadzącego, brak samodzielności w wykonaniu czynności i zadań, nie przestrzega zasad bezpieczeństwa oraz zasad etycznych w dietetyce. Uczestniczy nieregularnie na zajęcia, nie jest do nich przygotowany i uzyskuje negatywne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

#### Ocena podsumowująca\*\*\*:

Średnia arytmetyczna ocen formujących.

## VII. BILANS PUNKTÓW ECTS - NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta
<b><i>Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)</i></b>	
Udział w wykładach	30
Udział w innych formach zajęć	30
Inne (-)	-
<b><i>Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)</i></b>	
Przygotowanie do wykładu	5
Przygotowanie do innych form zajęć	10
Przygotowanie do egzaminu	15
Przygotowanie do zaliczenia innych zajęć	5
Inne (np. gromadzenie materiałów do projektu, kwerenda internetowa, opracowanie prezentacji multimedialnej itp.)	5
<b><i>Łączna liczba godzin</i></b>	<b>100</b>
<b><i>Punkty ECTS za moduł</i></b>	<b>4</b>

## VIII. ZALECANA LITERATURA

### Literatura podstawowa:

- 1: Interna Szczeklika. Medycyna Praktyczna, Kraków 2018.
- 2: Gajewski P. (red.): Choroby wewnętrzne - kompendium. Medycyna Praktyczna, Kraków 2012.

### Literatura uzupełniająca:

- 1: Antczak A., Myśliwiec M., Pruszczyk P. (red.): Wielka interna, t. I, XI. Medical Tribune Poland, Warszawa 2009-2010.
- 2: Pączek L., Mucha K., Foronczewicz B. (red.): Choroby wewnętrzne. Podręcznik dla studentów pielęgniarstwa i położnictwa. Wyd. Lek. PZWL, Warszawa 2009.

\*należy odpowiednio wypełnić

\*\*należy wpisać formę/formy przypisane do modułu określone w programie studiów (wykład, ćwiczenia, seminarium, konwersatorium, lektorat, laboratorium, warsztat, projekt, zajęcia praktyczne, zajęcia terenowe, zajęcia wychowania fizycznego, praktyka zawodowa, inne)

\*\*\* należy wpisać odpowiednie kryteria oceny